

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Millefoglie

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA già pronta rettangolare -
250 gr

ZUCCHERO 40 gr

ZUCCHERO A VELO

PER LA CREMA CHANTILLY

LATTE INTERO FRESCO 500 ml

TUORLI 4

MAIZENA 40 gr

ZUCCHERO 150 gr

BACCA DI VANIGLIA 1

SCORZA DI LIMONE

PANNA DA MONTARE 150 gr

PREPARAZIONE

1 Quando avete voglia di preparare il millefoglie, per prima cosa preparate la crema

chantilly: fate scaldare in una casseruola il latte, aromatizzatelo con la scorza di limone e se gradite aggiungete anche una bacca di vaniglia. Mentre il latte si stà scaldando, montate i tuorli d'uovo con lo zucchero e la maizena setacciata. Allontanate il latte dal fuoco ed incorporate ad esso il composto di uova, mescolando continuamente, in maniera tale da evitare la formazione di grumi. Eliminate la scorza di limone e l'eventuale bacca di vaniglia, rimettete il tutto sul fuoco e lasciate cuocere a fuoco dolce fino a quando la crema diventerà bella densa. Non appena avrete raggiunto il grado di densità desiderato, allontanate la crema dal fuoco, trasferitela in una ciotola, coprite con della pellicola trasparente, messa a contatto sulla superficie e lasciate raffreddare.

2 Quando la crema si è raffreddata, prendete la panna da montare e versatela all'interno di una ciotola, possibilmente di vetro. Per avere un buon risultato è sempre bene utilizzare una ciotola bella fredda, quindi il consiglio è quello di mettere la ciotola a raffreddare per qualche minuto nel congelatore. Montate la panna con le fruste elettriche, poi incorporatela alla crema, con dei movimenti delicati dal basso verso l'alto, in maniera tale da non fare smontare la panna. Poi trasferite in frigo per mantenere la consistenza ottenuta.

3 A questo punto dividete la pasta sfoglia rettangolare in tre parti uguali e bucherellatela. Trasferite i tre rettangoli in una teglia ricoperta con della carta da forno, spolverate i rettangoli di pasta sfoglia con lo zucchero e passate in forno preriscaldato statico a 210°C per 12 minuti. Trascorso il tempo di cottura, alzate la temperatura del forno a 220°C, impostate il grill e lasciate caramellare lo zucchero per pochi minuti, facendo attenzione a non farlo bruciare. Sfornate e lasciate raffreddare bene la pasta sfoglia. A questo punto non vi resta altro che comporre il millefoglie alternando gli strati di pasta sfoglia e crema. Terminate l'ultimo strato con il rettangolo di pasta sfoglia e cospargete con lo zucchero a velo.